

Das Dienstags Menü

Das Brötchen

Weizengrießbrötchen mit Frischkäseaufstrich



Die Salate, das Gemüse und der Gruß aus der Küche

Gartenfrische Salate, vitaminreiches Gemüse und Mise en Bouche



Der Tee, der Saft und die Suppe

Italienische Gemüsesuppe

oder

Orangen – Zitronengrasteer mit Ingwer



Die warme Vorspeise

Gebackene Büffelricottanocken auf einem Rote Bete - Birnechutney und Feige

oder

Gebratene Riesengarnelen auf einem Gemüse Couscous und Curryschaum



Die Hauptspeise

Tofusteak im Sesammantel, Rosmarinpolenta und grüne Spargel

oder

Gebratenes Seeteufelfilet auf einem Basilikumrisotto, Zucchini und Oliventapenade



Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Süßkartoffeln und Brokkoli



Das Dessert

Rund um die Himbeere

oder

Schokoladentarte an Eierliköreis

oder

Gerne können Sie sich an den verschiedenen Eissorten am Buffet bedienen

Der Käse vom Buffet

Käse aus Südtirol, Italien und Frankreich für Feinschmecker



Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder großen Appetit haben, streichen Sie einfach bei den einzelnen Gängen das „oder“. Unsere Mitarbeiter servieren Ihnen gerne alle Gerichte, die Sie wünschen

Vegetarisches Gericht



Produkte aus unserer Region



Chardonnay 2017

Gaun

Tenutæ Lageder

Die Trauben, aus denen dieser Wein gekellert wird, stammen aus kontrolliert biodynamischem Weinbau (Demeter-Zertifizierung). Es ist ein gehaltvoller, im Stahltank vergorener und gereifter Chardonnay. Die Trauben stammen von den Weinberglagen Gaun auf dem Margreider Schuttkegel; goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer; reiches, komplexes Aroma mit delikater, leicht, buttriger Nase und Noten von reifen Südfrüchten; voller, ausladender und doch eleganter Geschmack; harmonischer, frischer, lang anhaltender Abgang.

Euro 34,00

Blauburgunder 2014

Exklusiv Riserva

Plonerhof

Herta und Erhard Tutzer, über mehrere Jahrzehnte durch ihre Rebschultätigkeit weit über die Grenzen des Landes hinaus aktiv, konnten ihr Wissen und ihre Erfahrung und die Passion zu Weinbau und Wein in die Umgestaltung des Betriebs einbringen und aus dem Plonerhof das machen, was er heute ist: einer der schönsten Weinhöfe mit Keller von Meran und Umgebung. Faszinierender Rotwein mit delikater Frucht, feinen Aromen nach würzigen Waldbeeren und einem Hauch von Röstaromen. Überzeugendes unvergessliches Trinkerlebnis begleitet von samtiger Fülle und Finesse.

Euro 56,00

Zu den heutigen Desserts:

Moscato d'Asti 2019

Castiglione Tinella

Paolo Saracco

Paolo Saracco ist einer der wichtigsten Produzenten des Moscato d'Asti. In seinem Keller in Castiglione Tinella holt er aus den 35 Hektar Weinbergen das Beste aus den Trauben heraus und das mit einer erstaunlich gleich bleibenden hohen Qualität. Der Moscato d'Asti ist ein Paradeexemplar, den im Glas erscheint er mit einem hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen und im Mund mit klaren Noten von Pfirsich, Holunder und Kräutern. Er ist intensiv, dezent süß und zugleich erfrischend und besticht durch sein ausgewogenes Aroma im Abgang.

1 Glas Euro 6,00

Wissenswertes:

Unsere Sommeliers Helmut und Alex helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der Weine. Sie können aber auch nach Lorella und Joachim fragen. Bei uns kennen sich sogar die Chefs aus - beim Wein.

Kleine Auswahl der Weine, die wir glasweise für Sie servieren

Weissburgunder 2018

Südtirol, Girlan – Berg | Kellerei Schreckbichl

1 Flasche bottiglia bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas bicchiere glass	€ 5,60

Sauvignon 2018

Südtirol, Siebeneich – Cosmas | Weingut Kornell

1 Flasche bottiglia bottle	€ 32,00
1/2 lt	€ 23,00
1/4 lt	€ 11,50
1 Glas bicchiere glass	€ 5,60

Riesling 2018

Südtirol, Naturns – Falkenstein | Franz Pratzner

1 Flasche / bottiglia / bottle	€ 37,00
1/2 lt	€ 26,50
1/4 lt	€ 13,25
1 Glas / bicchiere / glass	€ 6,30

Lugana 2019

Lombardia, Sirmione – Oro blu | Azienda Malavasi

1 Flasche bottiglia bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas bicchiere glass	€ 4,60

Pinot Grigio 2019

Friaul, Tauriano di Spilimbergo | Azienda Borgo Magredo

1 Flasche bottiglia bottle	€ 25,00
1/2 lt	€ 18,00
1/4 lt	€ 9,00
1 Glas bicchiere glass	€ 4,60

Die Themenmenüs

Montag: Teigwaren aus unserer Nudelmanufaktur

Mittwoch: Regionale Südtiroler Küche

Donnerstag: Dessertbuffet

Samstag: Vorspeisenbuffet

Sonntag: Candle-Light-Dinner